

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

Szczecin dnia 06.12.2018 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Akademia Morska w Szczecinie ul. Wały Chrobrego 1-2, 70-500 Szczecin

ogłasza zapytanie ofertowe na organizację szkolenia
Auditor wewnętrzny systemu zarządzania łańcuchem dostaw zgodnie z normą ISO 28000
dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie

w ramach realizowanego projektu pt. „NOWE HORYZONTY” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa.

Termin realizacji zamówienia:

Szkolenie zrealizowane będzie w styczniu 2019r.

Zapytanie dotyczy: **usługi organizacji, przeprowadzenia i obsługi szkolenia wraz z zapewnieniem sal wykładowych oraz cateringu dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie.**

W ramach jej realizacji wykonawca zobowiązany będzie do:

1. przygotowania i przeprowadzenia 1 szkolenia, w tym egzaminu,
2. zapewnienia materiałów oraz pomocy szkoleniowych,
3. zapewnienia wykwalifikowanego trenera,
4. organizacji szkolenia wraz z zapewnieniem sal wykładowych i cateringu
5. zapewnienia dostępnego koordynatora szkoleń.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Szkolenie będzie zamknięte, przeznaczone jedynie dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie
2. Szkolenie będzie realizowane w terminie 07.01.2019 do 31.01.2019 r.
3. Szkolenie odbędzie się w jednej grupie, składającej się z 8 uczestników.
4. Godzina lekcyjna będzie wynosiła 45 minut.
5. Szkolenie będzie trwać nie mniej niż 16 godzin lekcyjnych i składać się w sumie z 2 dni szkoleniowych, po 8 godzin.
6. Szkolenie może być zaplanowane w tygodniu roboczym lub weekend, w godzinach 8 – 17
7. Przykładowy plan dnia
 - 8.00-9.30 blok zajęć
 - 9.30-9.50 przerwa kawowa
 - 9.50-11.20 blok zajęć
 - 11.20-11.35 przerwa
 - 11.35-13.05 blok zajęć

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

- 13.05-13.50 przerwa obiadowa
 - 13.50-15.20 blok zajęć
8. Zajęcia prowadzone będą w blokach po maksymalnie 1,5 godziny, po których następują przerwy minimum 15 minutowe.
9. Wykonawca zapewnia catering w każdym dniu szkoleniowym zawierający:
- 1 przerwę kawową (trwającą 20 minut)
 - 1 przerwę obiadową (trwającą min. 45 minut)

10. **Wymagania metodyki szkoleń:**

- Zakres merytoryczny szkolenia znajduje się w pkt 12.
- Wykonawca przedstawi optymalny podział godzinowy pomiędzy tematami. Możliwe są sugestie i niewielkie modyfikacje tematyczne wg najlepszej wiedzy Wykonawcy w zakresie programu. Szczegółowy program szkolenia oraz materiały szkoleniowe Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w formie elektronicznej najpóźniej na 7 dni przed szkoleniem.
- Szkolenia powinny składać się z bloków:
 - wykłady prowadzone z wykorzystaniem technik multimedialnych,
 - ćwiczenia dla uczestników – warsztaty,
 - indywidualne konsultacje.

11. **Harmonogram szkolenia:**

Planowany termin rozpoczęcia szkoleń	Nazwa szkolenia	Liczba grup
I.2019 r.	„Auditor wewnętrzny systemu zarządzania łańcuchem dostaw zgodnie z normą ISO28000”	1

- Konkretna data szkolenia zostanie ustalona odrębnie po podpisaniu umowy.
- Zastrzega się, że Zamawiający może zmienić terminy określone w zaproponowanym harmonogramie szkoleń.

12. **Zakres merytoryczny szkolenia „Auditor wewnętrzny systemu zarządzania łańcuchem dostaw zgodnie z normą ISO 28000”** powinien obejmować część teoretyczną oraz praktyczną dla następującej tematyki:

- Zarządzanie łańcuchem dostaw –wprowadzenie, terminologia (2 godziny)
- Wymagania normy ISO 28000:2007, w tym polityka systemu, ocena ryzyka, wymagania prawne i regulacyjne, cele zarządzania bezpieczeństwem itp. (3 godziny)
- ocena ryzyka i planowanie działań, przedstawienie łańcucha dostaw, postępowanie z incydentami, niezgodnościami poznanie podstawowych taktyk prezentacyjnych, organizacja i przebieg wystąpienia (3 godziny) - ćwiczenia
- wytyczne dotyczące audytowania zgodnie z ISO 19011 (2 godzina)
- przebieg audytu oraz zasady dokumentowania wyników (3 godziny)
- Symulacja procesu audytu wewnętrznego (3 godziny) - ćwiczenia
- Egzamin

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-2013/17-00

13. Wymagania dla Wykonawcy:

- Posiadanie udokumentowanego 3-letniego doświadczenia w organizacji i przeprowadzeniu szkoleń z ww. zakresu tematycznego w latach 2015 – 2018r.
- Zapewnienia odpowiedniej kadry dydaktycznej do przeprowadzenia szkolenia, spełniającej minimalne wymogi określone w pkt. 14 – wymagania dla 1 trenera.
- Wykonawca zapewnia salę do realizacji zamówienia spełniającą wymagania określone w pkt. 15 – wymagania dla sali – wymagane zaproponowanie konkretnego adresu szkoleń.
- Wykonawca zapewnia catering spełniający wymagania określone w pkt.16 - wymagania dla usług cateringu – wymagane podanie nazwy i adresu firmy.
- Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia oraz przekazania dokumentacji przebiegu szkoleń stanowiącej:
 - dziennik zajęć zawierający: temat zajęć edukacyjnych, datę i miejsce szkolenia, czas trwania szkolenia, wymiar godzin, uwagi,
 - listy potwierdzające obecność uczestników w każdym dniu szkolenia
 - listy potwierdzające otrzymanie materiałów szkoleniowych przez uczestników,
 - listy potwierdzające otrzymanie cateringu przez uczestników w każdym dniu,
 - ewidencji czasu pracy trenera,
 - rejestr wydanych zaświadczeń lub innych dokumentów potwierdzających ukończenie szkolenie przez uczestników, wraz z kopiami zaświadczeń/certyfikatów potwierdzonych za zgodność z oryginałem,
 - dokumentację fotograficzną z każdego szkolenia,
 - ankiet oceny szkoleń w oryginale,
 - materiałów szkoleniowych.

14. Wymagania dla 1 trenera:

- posiadanie dyplomu ukończenia uczelni wyższej lub innego certyfikatu poświadczającego kwalifikacje do prowadzenia zajęć z zakresu auditów,
- co najmniej 3 lata doświadczenia w pracy szkoleniowej oraz prowadzenia co najmniej 10 szkoleń o tożsamej lub podobnej tematyce (audyty) w latach 2015 – 2018 – złożenie dokumentów poświadczających doświadczenie.
- Trener przygotuje oraz przekaże Wykonawcy materiały i program na szkolenie w formie elektronicznej.

15. Wymagania dla sali wykładowej:

- Miejsce realizacji znajduje się na terenie m. Szczecina oraz maksymalnie 500 m od przystanku komunikacji miejskiej (wymagane podanie proponowanego miejsca).
- Szkolenia odbędą się w sali wykładowej dostosowanej do przeprowadzenia zajęć zarówno teoretycznych, jak i ćwiczeń, pozwalającej na wygodne przeprowadzenia szkolenia dla 8 osób, o powierzchni minimum 45m², wyposażonej:
 - wg potrzeb – w sezonie grzewczym w ogrzewanie, a w okresie letnim w klimatyzację,

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

- w sprzęt techniczno-dydaktyczny (np.: komputer, adekwatne oprogramowanie, projektor multimedialny, stojak lub stół na projektor, ekran, odpowiednie nagłośnienie, tablicę do pisania lub flipchart i mazaki).
- Pomieszczenia, w których będą świadczone usługi szkoleniowe muszą spełniać wymogi bhp i ppoż., akustyczne, oświetleniowe, zaplecze sanitarne; toaleta dostępna poza salą szkoleniową.
- Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń warunki zgodne z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy w trakcie trwania szkoleń.
- Wymagane podanie dokładnego adresu proponowanych sal.

16. Wymagania dla usługi cateringu:

- Wykonawca zapewni uczestnikom szkoleń usługi cateringowe w każdym dniu szkoleniowym
- Catering w każdym dniu będzie obejmował przerwę kawową (napoje gorące, zimne i bufet deserowy) oraz przerwę obiadową (dwa dania oraz napoje).
- Specyfikacja dot. napojów gorących na przerwę kawową (do ciągłej dyspozycji na każdej przerwie):
 - kawa naturalna z ekspresu – min. 0,5 l na osobę,
 - herbata ekspresowa typu Lipton – herbata czarna, w torebce ze sznureczkiem (lub równoważny) – min. 2szt./osobę
 - gorąca woda w termosie w ilości wystarczającej na zaparzenie herbaty
 - dodatki do gorących napojów:
 - mleko białe, UHT, o zawartości tłuszczu min 2%, bez konserwantów – min. 50 ml/osobę
 - cytryny świeże pokrojone w plastry – min. 2 plastry/osobę
 - cukier w saszetkach o wadze 5g każda – 2szt./osobę
- Specyfikacja dot. napojów zimnych na przerwę kawową (do ciągłej dyspozycji na każdej przerwie):
 - sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru, bez konserwantów (z kartonu) – 200 ml/osobę
 - woda mineralna gazowana w butelce szklanej, bez konserwantów, wysoko nasycona dwutlenkiem węgla, niskozmineralizowana – 1 butelka 250 ml na osobę,
 - woda mineralna niegazowana w butelce szklanej, bez konserwantów, nie nasycona dwutlenkiem węgla, niskozmineralizowana – 1 butelka 250 ml na osobę,
- Specyfikacja bufetu deserowego na przerwę kawową (do ciągłej dyspozycji na każdej przerwie):
 - ciasteczka kruche 2 rodzaje (I rodzaj: herbatniki kakaowe z kremem o smaku czekoladowym, bez konserwantów, minimum 42% czekolady, minimum 30% nadzienia typu Markizy HIT lub równoważne; II rodzaj: ciasteczka z kawałkami czekolady bez konserwantów typu Jeżyki lub równoważne; po 3 szt. z każdego rodzaju na osobę)
- Zamawiający dopuszcza odchylenie w ww. składnikach o +/-5%.
- Specyfikacja menu na przerwę obiadową (przykładowe zestawienia na osobę):

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-2013/17-00

Zestaw obiadowy nr I

- zupa rosół – 300 ml
- ryba mintaj pieczony – 200 g lub grillowana pierś z kurczaka – 200 g
- ziemniaki pieczone z ziołami – 200 g
- zestaw surówek – 200 g
- napój zimny (kompot) – 250ml

Zestaw obiadowy nr II

- pomidora z ryżem – 300 ml
- polędwiczki wieprzowe w sosie – 200 g lub łosoś z grilla – 200 g
- ziemniaki pieczone z ziołami – 30 porcji/200 g
- zestaw surówek – 30 porcji/200 g
- napój zimny (kompot) – 250ml

Zestaw obiadowy nr III

- zupa ogórkowa – 300 ml
- medaliony wieprzowe w sosie cytrynowym – 200 g lub filet z dorsza w cieście naleśnikowym – 200 g
- ziemniaki gotowane z koperkiem – 200 g
- zestaw surówek – 200 g,
- napój zimny (kompot) – 250ml

Zestaw obiadowy nr IV

- zupa barszcz – 300 ml
- kotlet schabowy panierowany – 200 g lub filet z soli pieczony – 200 g
- ziemniaki pieczone z ziołami – 200 g
- zestaw surówek – 200 g
- napój zimny (kompot) – 250ml

- Catering będzie podany z zachowaniem zasad i przepisów sanitarno-epidemiologicznych. Czas na spożycie obiadu (bez czasu dojścia i powrotu do i z sali restauracyjnej) nie może być krótszy niż 30 minut, przy czym odległość sali cateringowej nie może być większa niż 500 m od sali wykładowej, w której odbywać się będą szkolenia.
- Wykonawca przedstawi oświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu w okresie ostatnich 2 lat dla co najmniej grup 8 osobowych w ilości 10 szt.
- Wykonawca poda zaproponowany adres, gdzie usługa powyższa będzie świadczona.

17. Wykonawca zapewni ubezpieczenie uczestników szkoleń od Następstw Nieszczęśliwych Wypadków na czas szkolenia. W razie wystąpienia wypadku, Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia protokołu okoliczności i przyczyn wypadku związanego ze szkoleniem w drodze do i z miejsca szkolenia powstałego z udziałem pracownika Zamawiającego skierowanego na szkolenie przez Zamawiającego.

Informacje dodatkowe:

18. Zamawiający informuje, że usługi szkoleniowe podlegają zwolnieniu z podatku VAT oraz że podatek VAT jest kosztem niekwalifikowanym w ww. projekcie. Podatek VAT nie może zostać ujęty na fakturze na usługę szkoleniową.

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-2013/17-00

19. Wykonawca złoży wraz z formularzem ofertowym dokumenty potwierdzające wykształcenie w tematyce podanej w zapytaniu dla Wykonawcy- firmy szkoleniowej (trenerów) oraz oświadczenie o dysponowaniu wymienionymi trenerami przez Wykonawcę - firmę szkoleniową
20. Wykonawca złoży wraz z formularzem ofertowym dokumenty potwierdzające co najmniej trzyletnie doświadczenie Wykonawcy i trenerów w szkoleniu w latach 2015-2018 – referencje (złożone w formie kopii wraz z formularzem ofertowym) przy czym trener powinien przeprowadzić co najmniej 10 szkoleń w powyższej tematyce.
21. Wykonawca podaje cenę wykonania usługi wg załączonej tabeli w formularzu ofertowym.
22. Zaświadczenie o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu przez zaproponowanego Wykonawcę, oświadczenie o uwzględnianiu aspektów społecznych przy wyborze firm przez Wykonawcę świadczących usługi cateringu wraz z oświadczeniem o organizowaniu i dostarczaniu usług cateringu w okresie ostatnich 2 lat dla co najmniej grup 8 osobowych w ilości 10 szt.
23. Dopuszcza się podwykonawców w zakresie cateringu oraz wynajmu sali.
24. Kryterium, jakim będzie się kierował Zamawiający jest cena 60% oraz doświadczenie trenerów 40%.

Kryterium	Waga kryterium	Max. ilość punktów jaką może uzyskać oferta za dane kryterium
Cena	60%	60 pkt.
Doświadczenie 1 trenera w tematyce szkoleń z zakresu audytów	40 %	40 pkt.

Zasady oceny kryterium „Doświadczenie trenera w tematyce szkoleń z zakresu audytów dla 1 trenera:

- Doświadczenie w przeprowadzeniu 10 szkoleń – warunek Zamawiającego - 0 pkt.
 - Doświadczenie w przeprowadzeniu 11 – 15 szkoleń – 10 pkt.
 - Doświadczenie w przeprowadzeniu – 16 – 30 szkoleń – 20 pkt.
 - Doświadczenie w przeprowadzeniu – 31 – 40 szkoleń – 40 pkt.
25. Złożenie oferty cenowej nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia przez Zamawiającego i nie łączy się z koniecznością zawarcia przez niego umowy.
 26. **Warunkiem rozpatrywania przez Zamawiającego złożonej oferty jest spełnienie i złożenie przez Wykonawcę odpowiednich dokumentów wymienionych w niniejszym zapytaniu ofertowym oraz formularzy ofertowym.**
 27. Zamawiający informuje, że w budżecie projektu ma zaplanowane koszty każdej pozycji osobno – catering, szkolenie, sala wykładowa. Przekroczenie kosztów pozycji dot. cateringu spowoduje nierozpatrywanie złożonej oferty.
 28. **Zamawiający informuje, że ze względu na krótki czas realizacji nie będzie rozpatrywał ofert niekompletnych.**

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

29. Zamawiający oczekuje **odpowiedzi w terminie do dnia 14.12.2018 roku do godziny 09.00 (termin złożenia oferty)**, w siedzibie zamawiającego w Kancelarii lub na adres mailowy: nowe.horyzonty@am.szczecin.pl z uwagi na fakt gromadzenia odpowiedniej ilości ofert, niezbędnych w procedurze Akademii Morskiej w Szczecinie.
30. Osoba do kontaktu Pani Beata Godlewska tel. (91) 48-09-436 w godzinach 9.00 – 14.30 od poniedziałku do piątku.
31. Jednocześnie Zamawiający oczekuje złożenia odpowiedzi na zapytanie ofertowe wraz z niniejszymi oświadczeniami:
 - Oświadczam, że zapoznałem/am się z polityką prywatności, znajdującą się na stronie internetowej uczelni w zakładce Uczelnia/Polityka prywatności i wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z ustawą z 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 2018 poz. 1000).
 - Oświadczam, że wypełniłem/am obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu złożenia oferty cenowej w niniejszym postępowaniu.* 1) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).
 - * W przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).
32. Szczegóły dotyczące złożenia oferty. Wykonawca składając ofertę wypełnia ją wg poniższego wzoru:

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

Formularz ofertowy
DOTYCZY ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Na organizację, przeprowadzenie i obsługę szkolenia „Auditor wewnętrzny systemu zarządzania łańcuchem dostaw zgodnie z normą ISO28000” dla studentów Akademii Morskiej w Szczecinie

w ramach realizowanego projektu pt. „NOWE HORYZONTY” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa.

Termin realizacji zamówienia:

Szkolenie zrealizowane będzie w styczniu 2019r.

Dane Oferenta

Nazwa Firmy	
Adres, tel., e-mail	
NIP	
KRS	
Wymagania wobec Sali wykładowej	Tak/NIE
Adres sali	
Czy 500 m od przystanku komunikacji miejskiej	
Czy posiada klimatyzację i ogrzewanie	
Czy powierzchnia co najmniej 45 m ²	
Czy wyposażenie Sali to co najmniej: sprzęt obsługujący płyty cd, komputer, rzutnik multimedialny podłączony do komputera, stojak lub stół na rzutnik, ekran lub fragment pustej ściany do wyświetlenia, odpowiednie nagłośnienie, tablicę do pisanie lub flipchart i mazaki	
Sala spełnia wymogi bhp i ppoż., akustyczne, oświetleniowe, zaplecze sanitarne; toaleta dostępna poza salą szkoleniową.	

„NOWE HORYZONTY” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

Wymagania do usługi cateringu, wynajmu sali oraz szkolenia „Auditor wewnętrzny systemu zarządzania łańcuchem dostaw zgodnie z normą ISO28000”:

RODZAJ USŁUGI	KOSZT BRUTTO		
1. Usługa przeprowadzenia szkolenia (16 godzin(2dni), 8 uczestników w grupie) (usługa zwolniona z podatku VAT)	Kwota za 1 grupę (8 uczestników) (usługa zwolniona z podatku VAT – kwota nie może zawierać podatku VAT) 		
2. Usługa cateringu dla 1 uczestnika szkolenia			
<ul style="list-style-type: none"> • jedna przerwa kawowa (cena jednostkowa na jednego uczestnika) (wg pozycji budżetowej łącznie brutto max. 15, 00 zł.)	Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT)	Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT)	łącznie brutto jednostkowa (8%+23%) (łącznie brutto zawiera sumę wartości z kolumny 1 i kolumny 2)
<ul style="list-style-type: none"> • jedna przerwa obiadowa (cena jednostkowa na jednego uczestnika) (wg pozycji budżetowej łącznie brutto max. 35, 00 zł.)	Cena brutto usługi jednostkowa (8% VAT)	Cena brutto usługi jednostkowa (23% VAT)	łącznie brutto jednostkowa (8%+23%) (łącznie brutto zawiera sumę wartości z kolumny 1 i kolumny 2)
Suma zawiera koszt cateringu za grupę 8 osób wg wzoru (2x przerwy obiadowe+2x przerwy kawowe) x 8 osób	Kwota brutto za 1 grupę (8 uczestników) 		



„**NOWE HORYZONTY**” Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu Państwa, Umowa nr POWR.03.05.00-00-Z013/17-00

Proponowana nazwa podwykonawcy i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering	
3 Usługa wynajmu sali na 1 szkolenie (16 godzin), 8 uczestników w grupie) – 2 dni szkoleniowe (wg pozycji budżetowej max. 50, 00 zł. za godzinę brutto)	Kwota brutto wynajęcia sali na szkolenie (16 h x zł).....
Proponowany adres miejsca, gdzie będzie realizowane szkolenie – sala	
Proponowana nazwa podwykonawcy (jeśli dotyczy, jeśli nie wymagane oświadczenie oferenta o samodzielnym świadczeniu usługi) i adres miejsca, gdzie będzie świadczony catering	